

AKADEMIE 2026



**JOB MIT
AUSSICHT**

Ausgezeichneter
Tourismusbetrieb
für Lehrlinge



BEREIT

FÜR

DEIN

NEXT

LEVEL

?

#nextlevelskills
#seminareforfuture

AUSGEZEICHNETE LEHRBETRIEBE IM TOURISMUS

Information & Anmeldung



Eure Ansprechpersonen:
MARLIES RAINER
Tel.: +43 664 41 79 805
Mail: marlies.rainer@qua.or.at



LENA BAUER
Tel.: +43 664 25 79 407
Mail: lena.bauer@qua.or.at

Kursbeitrag pro Teilnehmer:in & Seminar



Tagesseminare:	EUR 190,- (exkl. USt. – EUR 47,50 bei 75 % WKO Förderung)
Halbtagesseminare:	EUR 130,- (exkl. USt. – Förderbar für Ausbilder:innen ab 8 UE /Jahr)
Praxisseminare „Fachwissen & Praxis“:	EUR 210,- (exkl. USt. – EUR 52,50 bei 75 % WKO Förderung)
Welcome Days (STMK):	EUR 450,- (exkl. USt. – EUR 112,50 bei 75 % WKO Förderung)
Welcome Days (BGLD):	EUR 210,- (exkl. USt. – EUR 52,50 bei 75 % WKO Förderung)
Ausbilder:innen-Tage:	EUR 210,- (exkl. USt. – EUR 52,50 bei 75 % WKO Förderung)

Für die Seminare verrechnen die Betriebe untereinander die gemeinsam vereinbarte Seminarpauschale von **EUR 45,- pro Teilnehmer:in und Tag, bzw. EUR 35,- pro Teilnehmer:in und Halbttag** (Ausnahmen gibt es bei Terminen die nicht in einem Partnerbetrieb stattfinden – diese Bedingungen werden gesondert bekannt gegeben). Für die Trainer:innen wird keine Seminarpauschale verrechnet.

Anmeldebestimmungen

TEILNEHMER:INNEN-ANZAHL: Minimum: 4, Maximum: 15 Teilnehmer:innen (ausgenommen Ausbilder:innentage, Welcome Days & Stammtische)

ANMELDUNG: Die Reservierung der Teilnehmer:innenplätze erfolgt in der Reihenfolge der Anmeldung.

STORNO UND VERHINDERUNG: Im Falle einer Verhinderung bitte um sofortige Information. Grundsätzlich werden keine Stornogebühren verrechnet. Im Sinne einer Gleichberechtigung wird bei übermäßigem Absagen eines Betriebes eine Absprache getroffen. Bei Nichterscheinen zur Veranstaltung ohne Information an den Kursveranstalter wird eine Stornogebühr in Höhe von 50 % des Seminarbeitrages verrechnet. Die Nominierung von Ersatzteilnehmern:innen ist möglich.

TEILNAHMEBESTÄTIGUNGEN werden nur im Falle einer mindestens 75 % igen Anwesenheit ausgestellt.

PROGRAMM-, TERMINÄNDERUNGEN: Aufgrund der langfristigen Planung sind Änderungen bei Trainer:innen, Programmpunkten oder Terminen möglich. Einzelne Veranstaltungen kommen nur bei Erreichen einer gewissen Mindest-Teilnehmer:innenzahl zu Stande. Bei Kursabsagen oder Terminverschiebungen können wir keinen Ersatz für entstandene Aufwendungen leisten, allfällige bereits geleistete Kursbeiträge werden selbstverständlich rückerstattet. Maximale Teilnehmer:innenanzahl bei Theorieworkshops beträgt 14 Personen und bei Praxisworkshops 10 Personen.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN: Die Kursbeiträge werden nach Durchführung der jeweiligen Veranstaltung in Rechnung gestellt. Bei Versäumnis von Zahlungsfristen behalten wir uns vor, die für die Geltendmachung unserer Forderungen notwendigen und angemessenen Kosten in Rechnung zu stellen, sowohl für die gerichtliche als auch außergerichtliche Betreibung.

Die Verrechnung der Seminarpauschale erfolgt direkt zwischen den Betrieben.



in Kooperation mit



IMPRESSUM & DATENSCHUTZ

QUA Bildung & Projekt GmbH, 8350 Fehring, Pertlstein 244, www.qua.or.at, Kooperation Ausgezeichnete Lehrbetriebe im Tourismus;
Fotos: © Sarah Raiser, Sebastian Friedl, Katharina Liensberger, Adobe Stock – phonix_a, Trueffelpix, fotomek, Meline, lucato, ImageFlow, paseven, ashkhidzetim, A.Kazak, artitwpd, Adam 121, bit24, pkproject, Bruno Postigo, mizina, exclusive-design, Nitr, Marc Wiegelmann, simonlaprida, Krism, pic3, Tahsin, Kalim, Delphotostock, Dzmitry, Nuthawut, pathdoc, Rawpixel.com, krissikunterbunt, joeycheung, kasto, InfiniteFlow und von den teilnehmenden Betriebe bereitgestellt.

Alle Infos zum Datenschutz findet ihr auf unserer Website unter www.qua.or.at/datenschutz



INHALTSVERZEICHNIS

Persönlichkeit & Kommunikation

NEU Gemeinsam stark	28. Jänner 2026	5
Business-Knigge für Lehrling	04. März 2026	5
NEU Umgang mit schwierigen Gästen	12. März 2026	6
NEU Resilienz Boost	19. Mai 2026	6
Beyond Words	06. Oktober oder 10. November 2025	7
ONLINE-SEMINAR Finanzfit	30. September 2026	7
HYBRID-SEMINAR Talk Tourism	19./26. März & 2./9./16. April 2026 oder 17./24. September & 1./8./15. Oktober 2026	8
HYBRID-SEMINAR KI als Lernbegleiter	19./26. November & 03. Dezember 2026	8

Fachwissen & Praxis

NEU Cheese Mastery	18. März 2026	11
NEU Frühling & Fest	25. März 2026	11
Sales Pro	21. April oder 07. Oktober 2026	12
NEU Hands on Meat	07. Mai 2026	12
NEU Törtchen & Tartelettes	12. Mai 2026	14
Bar_Hero	02. Juni 2026	15
NEU Geflügelküche mit Raffinesse	11. Juni 2026	15
NEU Bake it Right	13. Juni 2026	16
NEU Pasta & Ravioli	22. Juni 2026	16
NEU Service á la carte	25. Juni 2026	17
Mach dich zum/zur Weinkenner:in	22. September 2026	17
NEU Veganer Herbstgenuss	29. September 2026	18
NEU Sensitive Kitchen – Unverträglichkeitenim Fokus	21. Oktober 2026	18
Brew & Create	05. November 2026	19
Kreatives Empfangsdesign	11. November 2026	19

Leben & Mehr

Karrierecoaching	07. April 2026	21
Check your limit	16. April 2026	21
NEU Go for it!	13. April 2026	22
NEU Next Level You	16. Juni 2026	23
Schnell gecheckt	16. September 2026	23

für Lehrlingsausbilder:innen

Ausbilder:innen-Tag #1	23. April 2026	27
Ausbilder:innen-Tag #2	10. September 2026	27
Ausbilder:innen-Tag #3	24. September 2026	27
HR Breakfast	10. März/14. April/17. November 2026	28
HR & Management Connect	21. Mai 2026	28





" Jeder Tag bringt

neue Begegnungen – ...

... genau das liebe ich
an meinem Beruf!"

Nele Ngangue
Thermenhotel Stoiser

_____ PERSÖNLICHKEIT UND KOMMUNIKATION



GEMEINSAM STARK

ERFOLGREICH ARBEITEN IN EINEM MULTIKULTURELLEN TEAM

- Umgang mit Anweisungen, Kolleg:innen und Vorgesetzten – auch im Kontext kultureller Unterschiede (z. B. Rolle der Frau im Betrieb)
- Kommunikationsformen am Arbeitsplatz – verbal, nonverbal, Körpersprache und Missverständnisse
- Konflikte, Kritik und Unsicherheiten – wie spreche ich Probleme an?
- Integration ins Team: Aufgabenverteilung, Verantwortung, Herausforderungen

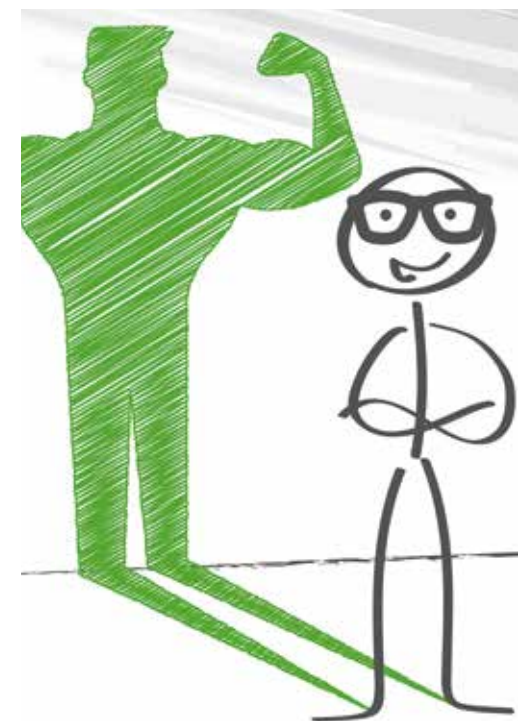
Trainer: Samandar Yazdani

Kursdauer: 9–17 Uhr

Termin:

Mittwoch, 28. Jänner 2026 _____ Thermenhotel Das Sonnreich

mehr Infos
zum Seminar



BUSINESS-KNIGGE FÜR LEHRLINGE

WERTSCHÄTZENDER UMGANG UND SICHERES AUFTRETEN IN BERUF UND ALLTAG

Gerade im Dienstleistungsbereich übernimmt der Faktor Mensch eine Schlüsselrolle. Wir fangen bei uns selbst damit an, den Menschen an sich und erfolgreiches Miteinander in den Mittelpunkt zu stellen.

- Ihr werdet damit vertraut, in alltäglichen Situationen im Berufs- und Privatleben sicher aufzutreten und klassische Fettnäpfchen zu vermeiden.
- Ihr erfährt in diesem Training die wichtigsten DO's und DONT's aus den Bereichen Manieren, Etikette, Umgangsformen und Tischkultur.
- Mit diesem Wissen hinterlässt ihr bestimmt einen professionellen und sympathischen Eindruck.

Trainerin: Gerlinde Mock

Zielgruppe: Für alle Lehrberufe im 1. + 2. Lehrjahr

Kursdauer: 9–17 Uhr

Termin:

Mittwoch, 04. März 2026 _____ JUFA Graz



UMGANG MIT SCHWIERIGEN GÄSTEN

HERAUSFORDERNDE SITUATIONEN SOUVERÄN UND EMPATHISCH MEISTERN

Lehrlinge und Ausbilder:innen im Tourismus- und Gastronomiebereich stehen täglich vor der Herausforderung, auf unterschiedliche Gäste und Persönlichkeiten professionell zu reagieren. In diesem Seminar lernen die Teilnehmer:innen, auch in schwierigen Situationen ruhig, lösungsorientiert und empathisch zu bleiben.

- Selbstwahrnehmung und Wirkung im Gästekontakt
- Kommunikation mit unterschiedlichen Gäste- und Persönlichkeitstypen
- Aktive, wertschätzende Gesprächsführung und Beziehungsaufbau
- Meinungsverschiedenheit vs. Konflikt – von Argumentation zu Konfliktsprache
- Umgang mit schwierigen Persönlichkeiten und Training von Schlagfertigkeit

Trainer: Manfred Wolf
Kursdauer: 9–17 Uhr

Termin:

Donnerstag, 12. März 2026 _____ Thermenhotel Stoiser

*mehr Infos
zum Seminar*

PERFEKTE
KOMBI

NEU



RESILIENZ BOOST

DEIN TRAINING FÜR MENTALE STÄRKE

In diesem praxisnahen Seminar lernen die Teilnehmer:innen, wie Stress entsteht und verarbeitet wird – und wie sie aktiv zu mehr Gelassenheit und innerer Balance im Berufsalltag finden können.

- Die drei Stressteufel – Ursachen und Dynamik von Stress verstehen
- Eigene Stressbooster erkennen (inkl. Selfcheck)
- Belastungen vermeiden und innere Balance aufbauen
- Quick-Tipps für mehr Gelassenheit im Arbeitsalltag
- Persönliche Energietankstellen aktivieren

Trainerin: Dagmar Lercher
Kursdauer: 9–17 Uhr

Termin:

Dienstag, 19. Mai 2026 _____ Heiltherme Bad Waltersdorf

BEYOND WORDS:

ENTSCHLÜSSELN VON MIMIK, GESTIK & KÖRPERSPRACHE

- Eingehen auf Formulierungen, die erfahrungsgemäß anders ankommen als beabsichtigt
- Erkennen von mimischen und körpersprachlichen Ausdrücken
- Erlernen des 0,12 Sekunden-Vorteils der Gästekommunikation
- Mythen der Kommunikation und Körpersprache

Trainerin: Marie Theresa Chorinsky
Kursdauer: 9–17 Uhr

Termine:

Dienstag, 06. Oktober 2026 _____ AVITA Therme & Resort

Dienstag, 10. November 2026 _____ Natur- & Wellnesshotel Höflehner



*mehr Infos
zum Seminar*

BURGENLAND

OBERSTEIERMARK

ONLINE-SEMINAR

NUR
ONLINE

ONLINESEMINAR



FINANZFIT

FINANZPLANUNG FÜR JUGENDLICHE

- Rechtliches & finanzielles Basiswissen
- Auseinandersetzung mit der eigenen finanziellen Situation
- Haushaltsplanung & finanzielle Herausforderung von Jugendlichen
- Ursachen & Zusammenhänge der Schuldenprobleme (*typische Schuldenfalle*)

Trainer: Anton Maresch
Format: Onlineseminar (2,5 Std. online via ZOOM)

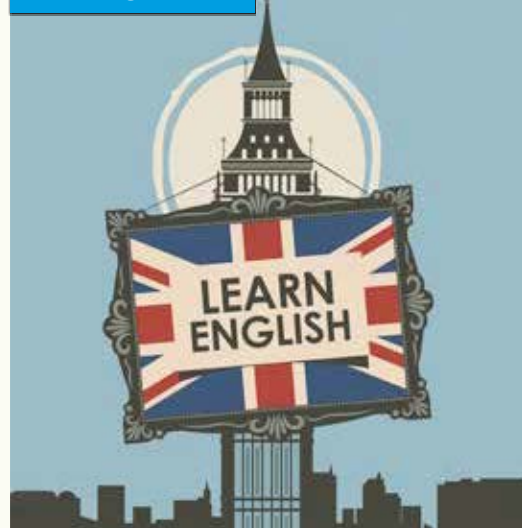
➔ **KOSTENLOS!**

Termin:

Mittwoch, 30. September 2026 _____ via ZOOM (online)



HYBRIDSEMINAR



TALK TOURISM

ENGLISH IN ACTION

In diesem Seminar trainierst du dein Englisch speziell für den Tourismusalltag – mit Fokus auf Kommunikation, Ausdruck und Selbstsicherheit im Gespräch. Gestartet wird mit einem zweistündigen Präsenztermin, bei dem du die Trainerin und die Teilnehmer:innen kennenlernst. Vanessa Meyer wird sich ein Bild von deinem aktuellen Sprachlevel machen, um die folgenden Trainings individuell auf dich abzustimmen.

Anschließend erwarten dich wöchentliche eineinhalbstündige (1,5h) Online-Sessions, in denen du praxisorientiertes Englisch lernst, aktiv sprichst und viele Tipps für deinen Berufsalltag bekommst. So verbesserst du Schritt für Schritt dein Sprachgefühl und wirst sicherer im Umgang mit internationalen Gästen.

Trainerin: Vanessa Meyer
Format: Hybridseminar (1 Präsenztermin + 4 Online-Einheiten)

Starttermin in **PRÄSENZ** (2 h)

FRÜHLING	Donnerstag, 19. März 2026	Thermenhotel Das Sonneck
HERBST	Donnerstag, 17. September 2026	Allegria Resort

Wöchentliche **ONLINE**-Termine (6 h)

FRÜHLING	jeden darauffolgenden Donnerstag	26. März; 2./9./16. April 2026
HERBST	jeden darauffolgenden Donnerstag	24. Sept.; 1./8./15. Okt. 2026

HYBRIDSEMINAR



NEU

KI ALS LERNBEGLEITER

UNTERSTÜTZUNG FÜR BERUFSSCHULE & LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG

- KI-Tools zur Prüfungsvorbereitung (z. B. Zusammenfassungen, Quiz, Feedback)
- Ethische & datenschutzrechtliche Rahmenbedingungen
- Unterricht digital unterstützen – Tools und Ideen
- Lernpläne & Rituale im KI-Zeitalter
- Erarbeitung von Guidelines für den fairen KI-Einsatz

Trainer: Samandar Yazdani
Format: Hybridseminar (1 Präsenztermin + 2 Online-Einheiten)

Starttermin in **PRÄSENZ** (4 h)

Donnerstag, 19. November 2026	Das Kurhaus Bad Gleichenberg
-------------------------------	------------------------------

ONLINE-Termine (4 h)

jeweils Donnerstag	26. Nov./03. Dez. 2026
--------------------	------------------------



QUA

ONLINE-ACADEMY

E-TRAININGS

Ausbilder:innen, Lehrlinge und Mitarbeiter:innen



WAS BIETEN DIE E-TRAININGS?

Unsere E-Trainings bieten eine effektive Kombination aus Video, interaktiven Übungen und zielgerichteten Begleitmaterialien. Jedes Modul ist auf ca. 50 bis 60 Minuten ausgelegt, um Ihnen fokussiertes und nachhaltiges Lernen zu ermöglichen – genau in dem Tempo, das zu Ihrem Alltag passt.

VORTEILE AUF EINEM BLICK:

- Individuell buchbar
- Flexibel lernen
- Vielfältige Themen
- Einfache Buchung

WIE FUNKTIONIERTS?

1. Buche einen Kurs
2. Erhalte Zugangsdaten per E-Mail
3. Selbstständige Kursabsolvierung (innerhalb 4 Wochen)

➔ **EUR 89,00** exkl. 10 % USt. pro Kurs

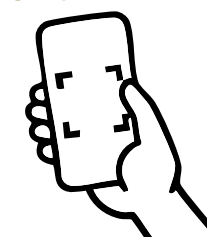
ÜBER 130 KURSE IN 12 THEMENFELDERN!

- ▶ Achtsamkeit und Gesundheit
- ▶ Motivation und Persönlichkeitsentwicklung
- ▶ Zeit- und Selbstmanagement
- ▶ Kreativität und Problemlösung
- ▶ Führung und Management
- ▶ Kommunikation und Interaktion
- ▶ Diversität, Inklusion u. gesellschaftl. Verantwortung
- ▶ Agiles Arbeiten und Projektmanagement
- ▶ Analyse und Entscheidungsfindung
- ▶ Strategie und Planung
- ▶ Innovation- und Technologie-Management
- ▶ Vertrieb und Marketing

HIER GEHTS ZUR KURSÜBERSICHT:



Scan me



INFO & KURSBERATUNG:



EVA MICHELIC

Tel.: +43 664 25 79 406
Mail: eva.michelic@qua.or.at



LENA BAUER

Tel.: +43 664 25 79 407
Mail: lena.bauer@qua.or.at



" Ich mag es, Gäste

glücklich zu machen – ...

... das motiviert mich
jeden Tag aufs Neue."

Paul Ozarchevici
Garten-Hotel Ochsenberger



FACHWISSEN UND PRAXIS



CHEESE MASTERY

TECHNIK, GESCHMACK, WISSEN

In diesem Praxisseminar lernen die Teilnehmer:innen die Entstehung von Käse und die einzelnen Schritte der Käse-Erzeugung kennen. Sie erzeugen Frischkäse selbst, lernen die Einteilung der Käsearten und verkosten unterschiedliche Käsevertreter, wobei besonders die sensorische Wahrnehmung – Geschmack, Geruch, Konsistenz – betont wird.

- Schneidetechnik und Anrichten auf dem Gästeteller
- Storytelling zu Herkunft, Herstellung, Reifung und Besonderheiten
- Empfehlung für Beilagen und Getränke
- Vorbereitung von Käse für den Käsewagen und die LAP

Trainerin: **Gerlinde Mock**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Mittwoch, 18. März 2026 Spa Resort Styria



FRÜHLING & FEST

OSTERLAMM KREATIV ZUBEREITET

Die Teilnehmenden lernen die fachgerechte Verarbeitung von Lammfleisch, die Umsetzung eines modernen, saisonal inspirierten Menüs und erhalten wertvolle Tipps für die Präsentation und geschmackliche Abstimmung der Gerichte.

- Erlernen der fachgerechten Verarbeitung von Lammfleisch
- Umsetzung eines festlichen, modernen Menüs mit Frühlingzutaten
- Bezug zur Saison & Festtagsküche zu Ostern

Trainer: **Johann Pabst**
Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Mittwoch, 25. März 2026 Der Steirerhof



SALES PRO

DEIN WEG ZUR VERKAUFSSTÄRKE

- Empfehlungen und Zusatzverkäufe sind ein wesentlicher Bestandteil in der Kommunikation mit dem Gast. Auch ihr seid gefordert, in der Kund:innen-orientierung entsprechende Akzente zu setzen.
- In diesem Workshop werden unterstützende Werkzeuge vermittelt, wie ihr kompetent, freundlich und serviceorientiert auftrittet, den Verkauf im Auge behält und daran Spaß haben könnt.
- Hier entdeckt ihr euer individuelles Verkaufstalent. Am Programm stehen neben den Bedürfnissen und Motiven der Gäste vor allem auch praktische Übungen und Rollenspiele.

Trainerin: Claudia Lackner-Heschl
Kursdauer: 9–17 Uhr

Termine:

Dienstag, 21. April 2026 Allegria Resort
Mittwoch, 07. Oktober 2026 Ratscher Landhaus

BURGENLAND



HANDS ON MEAT

TECHNIK, SCHNITT & PRAXISWISSEN

- Überblick über gängige Fleischarten (Rind, Schwein, Geflügel, Lamm)
- Qualitätsmerkmale: Herkunft, Haltung, Reifung, Fettmarmorierung
- Hygienestandards & sichere Verarbeitung
- Zerlegung und fachgerechte Portionierung verschiedener Teilstücke
- Praktische Schnitttechniken
- Filetieren, Parieren, Auslösen

Trainer: Franz Fink
Kursdauer: 9–17 Uhr

Termin:

Donnerstag, 07. Mai 2026 LFS Hatzendorf

LEHRLINGS-STAMMTISCH

**FÜR LEHRLINGE
IN DER BERUFSSCHULE
BAD GLEICHENBERG**

Kennenlernen – Austauschen – Informieren

TERMINE
LBS Bad Gleichenberg

3. LEHRGANG:
Mittwoch, 11. Februar 2026, Maria's Bistro

4. LEHRGANG:
Mittwoch, 6. Mai 2026, Maria's Bistro

1. LEHRGANG:
Mittwoch, 23. September 2026, Maria's Bistro

2. LEHRGANG:
Mittwoch, 25. November 2026, Maria's Bistro



ZEIT
ZIELGRUPPE

17:30 – 19:45 Uhr

Lehrlinge der Ausgezeichneten Lehrbetriebe im Tourismus



Die Kooperation der Ausgezeichneten Lehrbetriebe zeichnet sich durch ein gutes Miteinander aus. Wir wollen das Netzwerk innerhalb der Lehrlinge stärken und laden zu einem gemütlichen Abend ein.



► Gemütlicher Austausch untereinander
► Ausklang bei Pizza & Co

KOSTENLOS
Wir laden ein zu
Pizza & Co!

ANMELDUNG:
QUALIFIZIERUNGSAGENTUR
Lena Bauer
Tel.: 0664 25 79 407
E-Mail: akademie@qua.or.at

- ✓ Zur erleichterten Organisation, bitten wir um deine Anmeldung. Du kannst aber gerne auch spontan vorbeischauen.
- ✓ Wichtig für die Internatsschüler:innen: Du bist rechtzeitig um 20:00 Uhr wieder zurück. Bitte gib aber bei den Betreuer:innen im Internat Bescheid.

NEU



TÖRTCHEN & TARTELETTES

KLEINE KUNSTWERKE MIT FRUCHT, CREME & CRUNCH

- Einführung in moderne Patisserie-Techniken
- Herstellung von drei unterschiedlichen Törtchen & Tartelettes
- Fokus auf Texturen wie Mousse, Frucht & Crunch
- Tipps zum perfekten Ausgarnieren & Anrichten

Trainerin: Jaimy Reisinger
Kursdauer: 9–17 Uhr

Termin:

Dienstag, 12. Mai 2026 _____ Tourismusschule Bad Gleichenberg



BAR_HERO

BARKULTUR UND GETRÄNKEKUNDE

Mehr als nur Cocktails mixen! Werde zum Bar_Hero und biete deinen Gästen eine perfekte Kombination von gemixten Getränken mit dazugehöriger Atmosphäre.

- Was gehört zur perfekten Präsentation eines Cocktails?
- Wie werden sie gemixt?
- Inhaltsstoffe, Getränkekunde und praktische Zubereitungstipps
- Was ist beim Arbeiten an der Bar wichtig?

Trainer: Flamur Bajgora
Kursdauer: 9–17 Uhr

Termin:

Dienstag, 02. Juni 2026 _____ Drops Bar, Graz



NEU



GEFLÜGELKÜCHE MIT RAFFINESSE

VOM LAND AUF DEN TELLER

In diesem praxisorientierten Seminar lernen die Teilnehmer:innen die fachgerechte Zerlegung und Aufteilung eines ganzen Huhns. Unter Anleitung werden die verschiedenen Fleischteile – von Brust und Keule bis zu Karkasse und Innereien wie Leber – optimal genutzt und weiterverarbeitet.

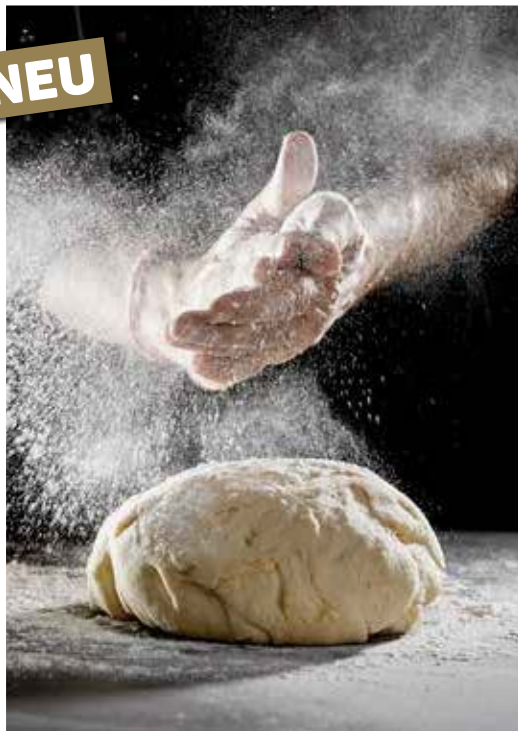
Darüber hinaus erhalten die Teilnehmenden einen Einblick in unterschiedliche Geflügelarten, deren Herkunft und Besonderheiten. Im Anschluss werden mehrere Gerichte zubereitet, die zeigen, wie vielseitig und geschmackvoll Geflügel in der modernen Küche eingesetzt werden kann.

Tainer: Christian Spreitz
Kursdauer: 9–17 Uhr

Termin:

Donnerstag, 11. Juni 2026 _____ Natur- & Wellnesshotel Höflehner

NEU



BAKE IT RIGHT

FALTEN, DREHEN, FORMEN WIE EIN PROFI

- Weizenkleingebäcke (z. B. Semmel, Salzstangerl)
- Flechtgebäcke aus Hefefeinteig (Einstrangzopf und Mehrstrangzöpfe)
- Roggenbrote im Kleinformat

Trainer: Stefano Pavanato
Kursdauer: 9–17 Uhr

Termin:

Samstag, 13. Juni 2026 _____ LBS Bad Gleichenberg

NEU



PASTA & RAVIOLI

KUNSTVOLL VON TEIG BIS FÜLLUNG

In diesem Seminar lernen die Teilnehmer:innen die Herstellung verschiedener Nudel- und Ravioliteige, deren Unterschiede sowie Möglichkeiten zur Variation, Färbung und Formgebung. Außerdem werden saisonale Füllungen für Ravioli und Tortelloni zubereitet und diverse Saucen und Pesti passend dazu erarbeitet. Ergänzt wird das Programm durch ein oder zwei süße Varianten, sodass die Lehrlinge ein rundes, praxisnahes Erlebnis vom Teig bis zum fertigen Gericht erhalten.

Trainer: Christian Lechner
Kursdauer: 9–17 Uhr

Termin:

Montag, 22. Juni 2026 _____ Rogner Bad Blumau

NEU



SERVICE À LA CARTE

DEIN INTENSIVTRAINING FÜR PRAXIS & ERFOLG

Durch Rollenspiele, Videoanalysen und praktische Übungen trainieren die Teilnehmer:innen den gesamten Serviceablauf – vom ersten Blickkontakt bis zur souveränen Reklamationsbehandlung – und entwickeln dadurch Sicherheit, Ausdruck, Selbstbewusstsein und Eigenverantwortung im Servicealltag.

- Training von Körpersprache, Stimme und Ausdruck im Gästekontakt
- Empfehlung, Präsentation und Service von Aperitif bis Digestif
- Servicetechniken: Gläser-, Teller- und Besteckführung
- Richtiger Umgang mit Beschwerden – von der Reaktion bis zur Lösung

Trainerin: Gerlinde Mock
Kursdauer: 9–17 Uhr

Termin:

Donnerstag, 25. Juni 2026 _____ Mondri Resort am Grundlsee

OBERSTEIERMARK

MACH DICH ZUM/ZUR WEINKENNER:IN

WEINWISSEN AUFRISCHEN UND UMSÄTZE STEIGERN!

- Herstellungsverfahren
- Weinanbaugebiete
- Weinklassifizierung, Gebiete, Lagen und Spitzenweine
- Erkennen von Weinhaltstoffen und Aromen
- Weinansprache und Weinbeschreibung
- Praktisches Verkostungstraining

Trainer: Mario Haberl
Kursdauer: 9–17 Uhr

Termin:

Dienstag, 22. September 2026 _____ Thermenhotel Stoiser





VEGANER HERBSTGENUSS

KREATIV, MODERN & VOLL GESCHMACK

- Einführung in die saisonale Herbst- & Winterküche: Aromen, Gewürze, Grundprodukte
- Saisonale Zutaten im Überblick: Kürbis, Maroni, Kraut & Kohl, Rote Bete, Wurzelgemüse
- Verarbeitung & Methoden: Sortenkunde und vielseitige Zubereitungsarten
- Pflanzliche Proteine: Linsen, Bohnen & Tofu – Aufarbeitung, Verarbeitung & Einsatz
- Warme, deftige Gerichte für den Winter: Eintöpfe, Ragouts, Suppen
- Basics zu Fermentation & Haltbarmachung
- Herbstliche Desserts & süße Akzente

Trainer: Joachim Kuzmits
Kursdauer: 9–17 Uhr

Termin:

Dienstag, 29. September 2026 _____ Reduce Gesundheitsresort



BREW & CREATE

LATTE ART BASICS FÜR KREATIVE KÖPFE

- Technisches Know-How zum Milchaufschäumen
- Richtiges Zubehör
- Milch schäumen – inkl. Milchalternativen
- Milch gießen mit kreativen Motiven

Trainerin: Tanja Koller
Kursdauer: 9–17 Uhr

Termin:

Donnerstag, 05. November 2026 _____ Naturhotel Bauernhofer

NEU



SENSITIVE KITCHEN– UNVERTRÄGLICHKEITEN IM FOKUS

FACHWISSEN & PRAXISTIPPS FÜR MODERNE KÜCHENPROFIS

- Ernährungsphysiologische Grundlagen zu Lebensmittelunverträglichkeiten
- Was bedeutet es, Unverträglichkeiten zu haben – und worin unterscheiden sie sich?
- Reaktionsmöglichkeiten und Verantwortungsbewusstsein in der Küche
- Kreative Alternativen und Ersatzprodukte in der Praxis
- Schwerpunkte: Gluten, Laktose, Fruktose, Histamin u. v. m.

Tainer:in: Ferdinand Bauernhofer & Diätologin Elfriede Graf
Kursdauer: 9–17 Uhr

Termin:

Mittwoch, 21. Oktober 2026 _____ LöKe Lödersdorf



KREATIVES EMPFANGSDSIGN

GESTALTUNG EINES ZEITGEMÄSSEN UND EINLADENDEN EMPFANGSBEREICH

- Front Office Management – ein Überblick über die wichtigsten Begriffe, Inhalte und Organisation
- Aufgaben und Mitarbeiter:innen am Front Office
- Feedback- und Beschwerdemanagement
- Moderne und technisch aktuelle Gestaltung eines Front Office
- Ev. Exkurs: Beruf Concierge – Bis heute aktuell oder längst veraltet?
- Alle Punkte beziehen sich auf das Front Office der gehobenen Hotellerie – 4*, 5*

Trainerin: Helene Rennhofer
Kursdauer: 9–17 Uhr

Termin:

Mittwoch, 11. November 2026 _____ H2O Hotel-Therme



„ Im Tourismus darf
man jeden Tag zeigen,
was man kann - ...

... und lernen, was man
noch können will.“

Leonie Biedermann
Heilthermenresort Bad Waltersdorf



LEBEN
UND MEHR



KARRIERECOACHING

WAS PASSIERT NACH DER LAP UND WELCHE MÖGLICHKEITEN HABE ICH?

- Was passiert nach der LAP?
- Passen meine Bewerbungsunterlagen?
- Soll ich Zusatzausbildungen starten?
- Möchte ich meinen Beruf noch erweitern?
- Ich will ins Ausland!

Trainer: Christian Schweinzer
Kursdauer: 9–17 Uhr

Termin:

Dienstag, 07. April 2026 _____ Hotel Allmer

mehr Infos
zum Seminar



CHECK YOUR LIMIT

LEBENSKOMPETENZEN UND SUCHTPRÄVENTION

- Definitionen von Sucht, Abhängigkeit und problematischem Verhalten
- Konkrete Suchtbeispiele
- Das soziale Element der Sucht - innerer Leidensdruck & Gruppendruck
- Risikofaktoren und Schutzfaktoren
- Bewusstsein für eigene Grenzen und Bedürfnisse
- Früherkennung von potenziell riskanten Situationen
- Hilfestellungen für sich und andere

Trainer: Jörg Kapeller
Kursdauer: 9–17 Uhr

Termin:

Donnerstag, 16. April 2026 _____ Reiters Supreme

BURGENLAND



NEU

Österreichische Skirennläuferin,
mehrfache Medaillengewinnerin,
Profisportlerin



Große Ziele
beginnen mit
einem kleinen,
mutigen Schritt ...
... und dem Glauben
an sich selbst."

GO FOR IT!

ZIELE ERREICHEN MIT HERZ & VERSTAND

- Eigene Werte entwickeln – wie man seinen Weg geht.
- Begeisterung & Zielsetzung – wie man sich selbst immer wieder neu motiviert.
- Gesundheit & Balance – wie wichtig Regeneration, Ernährung und Achtsamkeit sind.
- Praxisimpuls: Verbindung mit einem Kochworkshop, um gesunde Ernährung erlebbar zu machen.
- Spirituelle & mentale Stärke – was es braucht, um dranzubleiben.
- Praxisimpuls: Einfache, alltagstaugliche Bewegungs- und Atemübungen für mehr Ausgleich und innere Kraft.

Trainerin: Katharina Liensberger
Kursdauer: 9–17 Uhr

Termin:

Montag, 13. April 2026 _____ Genusshotel Riegersburg



NEU



NEXT LEVEL YOU

SELBSTWERT & INNERE STÄRKE

In diesem Seminar entdecken Lehrlinge ihre persönliche Stärke, lernen ihre Emotionen bewusster wahrzunehmen und entwickeln Strategien, um mit Herausforderungen im Berufs- und Privatleben gelassener umzugehen.

- Ausstrahlung & Wirkung – was nehme ich wahr, was sende ich aus?
- Emotionen als Wegweiser verstehen
- Beziehungen als Spiegel – Reflexion & Austausch
- Persönliches Mindset entwickeln – Haltung & Fokus

Trainerin: Evelyn Olak
Kursdauer: 9–17 Uhr

Termin:

Dienstag, 16. Juni 2026 _____ Reduce Gesundheitsresort

BURGENLAND

SCHNELL GEHECKT

VOM GEHIRNBESITZER ZUM -BENUTZER

- Unser Gehirn – Was es kann und was es tut
- Umgang mit Lernstress – Zeitmanagement in der Berufsschule
- Wissen sinnvoll speichern, reproduzieren und anwenden
- Memotechniken – die Tricks der Gedächtniskünstler praktisch angewandt
- Erfolgreiche Lernstrategien nutzen
- Lerntyp-Analyse

Trainer: Dominik Plechinger (il Aus- und Weiterbildung GmbH)
Kursdauer: 9–17 Uhr

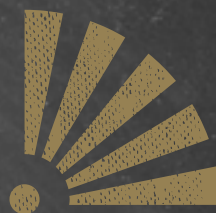
Termin:

Mittwoch, 16. September 2026 _____ Garten-Hotel Ochsenberger





WELCOME DAYS



**JOB MIT
AUSSICHT**
Ausgezeichneter
Tourismusbetrieb
für Lehrlinge

FÜR LEHRANFÄNGER:INNEN

Die neuen Lehrlinge der Ausgezeichneten Tourismusbetriebe
starten gemeinsam und gut vorbereitet in die Lehre.

STEIERMARK

START Do./Fr., 03.–04. Sept. 2026

ZEIT 09:00 – 17:00 Uhr

ZIELGRUPPE alle Lehrlinge:innen ab Sommer 2026

DAUER 2 Tage inkl. Nächtigung

ORT Lehrlingshaus der LBS Bad Gleichenberg

KOSTEN EUR 450,-*
(exkl. USt. – EUR 112,50 bei 75% WKO Förderung)

BURGENLAND

Mi., 02. Sept. 2026

09:00 – 17:00 Uhr

alle Lehrlinge:innen ab Sommer 2026

1 Tag

Lehrlingshaus der BS Eisenstadt

EUR 210,-*
(exkl. USt. – EUR 52,50 bei 75% WKO Förderung)



Wenn Schüler:innen zu Lehrlingen werden, beginnen sie nicht nur ein
neues Dienstverhältnis, sie starten auch selbstständig in einen völlig
neuen Lebensabschnitt.

* Förderung durch lehrre-foerdern.at

Für einen erfolgreichen Start erhalten sie in den Welcome
Days wichtige Tipps und Tricks für die Lehrzeit und lernen ihre
Berufsschule und zukünftige Klassenkamerad:innen kennen.

Denn Glück ist auch eine Frage der Vorbereitung!



SEMINARE RUND UM DIE THEMEN:

- ▶ Rollenwechsel Schüler:in - Lehrling
- ▶ Meine Rolle als Gastgeber:in
- ▶ Gesund durch die Lehre
- ▶ Feedback einordnen und umsetzen
- ▶ Erlebe vorab die Landesberufsschule und erkunde den Ort
- ▶ Teambuilding und gemeinsames Aktivprogramm

scan me



Starte durch: AUSBILDUNGEN NACH DER LAP



Du hast deine Lehrabschlussprüfung frisch in der Tasche und willst in der Tourismuswelt richtig durchstarten?

Dann ist jetzt der perfekte Zeitpunkt, in deine Zukunft zu investieren. Mit den praxisnahen Kursen und Fachausbildungen
des WIFI Steiermark stärkst du deine Kompetenzen, erweiterst deine Karrierechancen und setzt den nächsten Schritt
auf deinem Erfolgsweg. Entdecke die vielfältigen Möglichkeiten – und mach mehr aus deinem Talent!

Beispiele:

F&B Management

Hotelmanagement Lehrgang

Diplom Küchenmeister:in

Ausbildung zum diätisch geschulten Koch

Ausbildung zum geprüften Barista

Diplom-Barkeeper Kurs

und viele mehr



Ausbildungszentrum „Center of Excellence“



KONTAKT & INFOS

WIFI STEIERMARK, Martina Sonnleitner, MSc

Tel.: 0316 602 264, E-Mail: martina.sonnleitner@stmk.wifi.at

www.stmk.wifi.at/tourismus

Hier geht's zu den
aktuellen WIFI-Kursen



BETRIEBSBLICK BURGENLAND

Ein Tag hinter den Kulissen

Der BetriebsBlick Burgenland ermöglicht Lehrlingen einen einzigartigen Einblick
in ausgewählte Tourismusbetriebe der Region.



Lerne
einen anderen
BETRIEB
kennen!

ZIELGRUPPE: Lehrlinge der Ausgezeichneten Tourismusbetriebe aller Lehrjahre

WAS ERWARTET DIE LEHRLINGE:

- Geführter Betriebsrundgang durch Küche, Service, Rezeption oder weitere Abteilungen
- Gespräche und Austausch mit Lehrlingen sowie Ausbilder:innen des Partnerbetriebs
- Praxisnahe Themeneinblicke: Gästeservice, regionale Kulinarik, Nachhaltigkeit, digitale Arbeitsweisen
- Möglichkeit, Fragen zu stellen und Erfahrungen mitzunehmen, die im eigenen Betrieb weiterhelfen

ORGANISATION:

- Termin und Betrieb folgen





„ Lehrlinge zu begleiten

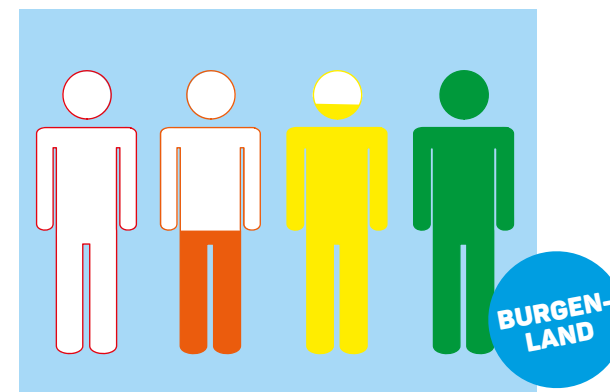
und wachsen zu sehen, ...

... ist einer der schönsten
Teile unseres Berufs.“

Dominik Lannert
Küchenchef
Naturhotel Bauernhofer



FÜR LEHRLINGS- AUSBILDER:INNEN



AUSBILDER:INNEN-TAG #1

BATTERIEN AUFLADEN & SOUVERÄN AUFTRETEN

- ▶ Wie du richtig deine Batterien auflädst und voll durchstartest – der perfekte Ausgleich
- ▶ Souverän auftreten - Mimik, Gestik, Körpersprache
- ▶ Lehre mit Matura – Infos & Aktuelles

Termin:

Donnerstag, 23. April 2026, 9–17 Uhr
St. Martins Therme & Lodge



AUSBILDER:INNEN-TAG #2

MIT STRATEGIE & PRAXIS – LEHRLINGE ERFOLGREICH BEGLEITEN

- ▶ Dagmar Lercher – Konkrete Handlungsanleitungen zur erfolgreichen Begleitung mit Lehrlingen
- ▶ Auswahlmöglichkeit zwischen unterschiedlichen Praxisworkshops
- ▶ Lehre mit Matura – Infos & Aktuelles

Termin:

Donnerstag, 10. September 2026, 9–17 Uhr
Rogner Bad Blumau



AUSBILDER:INNEN-TAG #3

ERFOLGREICH KOMMUNIZIEREN IN DER AUSBILDUNG

- ▶ Dagmar Lercher – Schwierige Gespräche führen
- ▶ Aktuelles der ALB's

Termin:

Donnerstag, 24. September 2026, 9–17 Uhr
Mondi Resort am Grundlsee



↪ mehr Infos
zum Seminar



HR BREAKFAST

AUSTAUSCH FÜR PERSONALLEITER:INNEN IM TOURISMUS

- ▶ Netzwerk & Austausch mit Personalleiter:innen
- ▶ Entwicklungen & Herausforderungen
- ▶ Best Practices

Termine:

Dienstag, 10. März 2026, 9–11 Uhr **STEIERMARK**
Hotel Allmer + Führung LBS Bad Gleichenberg

Dienstag, 14. April 2026, 9–11 Uhr **OBERSTEIERMARK**
Hotel Seevilla

Dienstag, 17. November 2026, 9–11 Uhr **BURGENLAND**
Reduce Gesundheitsresort



HR & MANAGEMENT CONNECT

AUSTAUSCH ZWISCHEN GESCHÄFTSFÜHRER:INNEN UND PERSONALLEITER:INNEN IM TOURISMUS

- ▶ Aktuelles aus der LBS
- ▶ Impulsvortrag zu „Feedback der Lehrlinge“ von Trainer Samandar Yazdani
- ▶ Netzwerk & Austausch

Termin:

Donnerstag, 21. Mai 2026, 13–16 Uhr
LBS Bad Gleichenberg



DEINE VORTEILE *

BEI DEN AUSGEZEICHNETEN LEHRBETRIEBEN

1

BENEFITS

Garantiert faire Entlohnung und zahlreiche finanzielle Vorteile.

2

AKADEMIE FÜR LEHRLINGE

Jährlich garantieren wir zusätzliche, regionale Seminare.

3

LEHRLINGSAUSTAUSCH

Einmal pro Jahr Austausch mit anderen Tourismusbetrieben.

4

LEHRE MIT MATURA

Bestmögliche Unterstützung für Lehrlinge, die die Matura machen wollen.

5

UNTERSTÜTZUNG

Individuelle Förderung der Lehrlinge – von Lernhilfe bis Feedback-Gespräch.

6

GEMEINSCHAFT

Kooperation und Vernetzung der Betriebe für ein besseres Kennenlernen.

7

LAP & MEHR

Ziel ist der erfolgreiche Abschluss der Lehre. Teilnahme an Lehrlingswettbewerben etc.



WIR LADEN EIN ZU EINEM GEMEINSAMEN

KINOABEND

exklusiv für die Lehrlinge & Ausbilder:innen der ALB-Betriebe

SELBST-ANREISE

STEIERMARK

MITTWOCH
08. APRIL 2026
Cineplexx Weiz

OBERSTEIERMARK

DONNERSTAG
09. APRIL 2026
Star Movie Liezen

BURGENLAND

MITTWOCH
29. APRIL 2026
Dieselkino Oberwart

FILM & UHRZEIT:

→ wird nach Veröffentlichung des Kinoprogramms bekannt gegeben

KOSTEN:

→ KOSTENLOS

INKLUDIERT:

→ 1 Snack & 1 Getränk für den Film
→ 1 Karte für den Kinofilm

ANMELDUNG:

→ akademie@qua.or.at
→ bis spätestens **01. APRIL 2026**



36

AUSGEZEICHNETE TOURISMUSBETRIEBE FÜR LEHRLINGE



STEIERMARK:



**ROGNER BAD
BLUMAU**
blumau.com



**RATSCHER LANDHAUS
WEIN- UND WELLBEINGHOTEL**
ratscher-landhaus.at



**THERMENHOTEL
STOISER**
stoiser.com



**GASTHAUS HABERL &
FINK'S DELIKATESSEN**
finks-haberl.at



**HOTEL
SEEVILLA**
seevilla.at



**NATUR- & WELLNESS-
HOTEL HÖFLECHNER**
hoeflehner.at



**THERMENRESORT
LOIPERSDORF**
therme.at



RADKERSBURGER HOF
Zentrum für Gesundheit & Rehabilitation
radkersburgerhof.at



**GENUSSHOTEL
RIEGERSBURG**
genusshotel-riegersburg.at



**EUROPEAN AYURVEDA
RESORT MANDIRA**
mandira-ayurveda.at



**DIE WASNERIN –
G'SUND & NATUR HOTEL**
diewasnerin.at



**RETTNER
BIO-NATUR-RESORT**
retter.at



**THERMENHOTEL
VIER JAHRESZEITEN**
jahreszeiten.at



**GESCHWISTER
RAUCH**
geschwister-rauch.at



**HOTEL
STEIRRERAST**
steirerrast.at



**HOTEL
ALLMER**
allmer-hotel.at



**GESUNDHEITSRESORT
KÖNIGSBERG**
gesundheitsresort-koenigsberg.at



**NATURHOTEL
BAUERNHOFER**
bauernhofer.at



**THERMENHOTEL
DAS SONNREICH**
sonnreich.at



**DAS KURHAUS
BAD GLEICHENBERG**
daskurhaus.at



**GARTEN-HOTEL
OCHSENBERGER**
ochsenberger.at



DELIKATERIE
delikaterie.at



**HEILTHERMEN RESORT
BAD WALTERSDORF**
heiltherme.at



JUFA HOTEL
ausgewählte Standorte
jufahotels.com



**H2O HOTEL-
THERME-RESORT**
hoteltherme.at



**REDUCE
GESUNDHEITSRESORT**
reduce.at



**REITERS
FINEST FAMILY**
reitershotels.at



**REITERS
SUPREME**
reitershotels.at



**SONNENTHERME
LUTZMANNSBURG**
sonnentherme.at



**SPA RESORT
STYRIA**
sparesortstyria.com



**VULKANLANDHOTEL
LEGENSTEIN**
legenstein.at



**HOTEL
DER STEIRERHOF**
dersteirerhof.at



**MONDI
RESORT AM GRUNDLSEE**
grundlsee.mondihotels.com



**AVITA THERME
& RESORT**
avita.at



**ST. MARTINS
THERME & LODGE**
stmartins.at

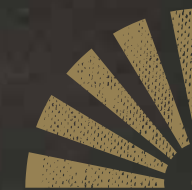


**ALLEGRIA RESORT
STEGERSBACH**
allegria-resort.at



Wir sind auf jeden Einzelnen stolz, denn
sie bieten unseren Lehrlingen nur das Beste.

www.jobmitaussicht.at/betriebe



**JOB MIT
AUSSICHT**
Ausgezeichneter
Tourismusbetrieb
für Lehrlinge

NIEDERÖSTERREICH:



**GESUNDHEITSRESORT
KÖNIGSBERG**
gesundheitsresort-koenigsberg.at

BURGENLAND:



**REDUCE
GESUNDHEITSRESORT**
reduce.at



**REITERS
FINEST FAMILY**
reitershotels.at



**REITERS
SUPREME**
reitershotels.at



**SONNENTHERME
LUTZMANNSBURG**
sonnentherme.at



**AVITA THERME
& RESORT**
avita.at



**ST. MARTINS
THERME & LODGE**
stmartins.at



**ALLEGRIA RESORT
STEGERSBACH**
allegria-resort.at



" Nimm dir doch einen
JOB MIT AUSSICHT. "





**JOB MIT
AUSSICHT**
Ausgezeichneter
Tourismusbetrieb
für Lehrlinge



UNSERE VISION



„ Das beste Umfeld für
touristische Lehrausbildung
in Österreich “



„Ausgezeichnete Tourismusbetriebe für Lehrlinge“
fördern fachliche Kompetenz, menschliche Wertschätzung
und Kundenorientierung.

